



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HAFERFLOCKEN-SODABROT MIT GESALZENER HONIGBUTTER



HAUPTZUTAT
Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
2-4

ZUTATEN

- 10 ml Olivenöl
- 780 g Mehl
- 120 g Hafermehl
- 120 g grobe Haferflocken
- 4 TL Salz
- 2 TL Natron
- 875 ml Buttermilch
- 2 EL grobe Haferflocken (als Topping)

Zum Servieren:

- FÜR DIE HONIGBUTTER:
- 100 g weiche gesalzene Butter
- Meersalz, nach Geschmack
- 30 ml Honig

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zunächst einen 24 cm großen runden Bräter von Le Creuset mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl einpinseln. Beiseitestellen.
2. Alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel eines Standmixers mit Knethaken geben. Langsam unter Rühren die Buttermilch hinzugeben, bis sich ein Teig bildet. Alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig in den vorbereiteten Bräter legen und oben kreuzförmig einschneiden. Mit Haferflocken bestreuen und 1 Stunde backen. Danach den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten goldbraun backen. Per Stäbchenprobe prüfen, ob das Brot durchgebacken ist.
3. Während des Backvorgangs die Butter zubereiten. Dazu die weiche Butter mit etwas Salz und dem Honig glattrühren. Beiseitestellen.
4. Um zu testen, ob das Brot fertig ist, den Laib aus dem Bräter nehmen und auf den Brotboden klopfen. Das Brot soll beim Klopfen hohl klingen. Das Brot noch warm mit Honigbutter servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com